

Siti Ma'rifah. NPM 190331100027. *Formulasi Hard Candy Tinggi Antioksidan dengan Penambahan Cabe Jamu (piper retrofractum vahl)* Dibawah Bimbingan **Supriyanto, S.TP., M.P.** dan **Mojiono, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Cabe jamu mengandung tinggi antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas pada tubuh. Meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap konsumsi cabe jamu dapat diolah menjadi permen keras. *Hard candy* yang beredar di masyarakat umumnya menggunakan *essence* buah buahan yang memiliki kandungan gizi rendah sehingga perlu ditambahkan bahan-bahan yang memiliki nilai gizi tinggi. Salah satu cara yang dapat menambah gizi dari permen adalah penambahan antioksidan. Sumber antioksidan alami bisa didapatkan dari cabe jamu. Pada penelitian ini permen keras menggunakan *essence* ekstrak cabe jamu. Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan antioksidan pada *hard candy* serta mengetahui karakteristik permen *hard candy* dari beberapa perlakuan. Pengujian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL) faktorial, faktor pertama konsentrasi ekstrak cabe jamu dan faktor kedua proporsi glukosa banding sukrosa. Formulasi *hard candy* dibuat dengan 6 formulasi berbeda dengan konsentrasi ekstrak cabe jamu 0 g, 10 g dan 16 g sedangkan konsentrasi sukrosa:glukosa adalah 60:50 g dan 70:40 g, kemudian dilakukan evaluasi melalui pengamatan organoleptik, uji pH, uji warna, uji waktu larut dan uji antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa antioksidan tertinggi terdapat pada formula 4 (penambahan cabe jamu 0 g dan proporsi sukrosa:glukosa sebanyak 70:40) dengan nilai aktivitas antioksidan sebesar 49,44%.

Kata Kunci: Antioksidan; Cabe Jamu; Permen Keras

Siti Ma'rifah. NPM 190331100027. *Formulasi Hard Candy Tinggi Antioksidan dengan Penambahan Cabe Jamu (piper retrofractum vahl)* Dibawah Bimbingan **Supriyanto, S.TP., M.P.** dan **Mojiono, S.TP., M.Si.**

ABSTRACT

Herbal chilies contain high levels of antioxidants that can counteract free radicals in the body. Increasing public interest in consuming herbal chilies can be processed into hard candy. Hard candy circulating in the community generally uses fruit essence which has a low nutritional content, so it is necessary to add ingredients that have high nutritional value. One way that can add nutrition from candy is the addition of antioxidants. Sources of natural antioxidants can be obtained from chili herbs. In this study, hard candy used herbal chili extract essence. The purpose of this study was to increase the antioxidants in hard candy and to know the characteristics of hard candy from several treatments. This test was carried out using a factorial complete randomized design (CRD), the first factor was the concentration of herbal chili extract and the second factor was the proportion of glucose to sucrose. The hard candy formulation was made with 6 different formulations with concentrations of chili herb extract of 0 g, 10 g and 16 g while the concentrations of sucrose:glucose were 60:50 g and 70:40 g, then evaluation was carried out through organoleptic observation, pH test, color test, soluble time test and antioxidant test. The results showed that the highest antioxidant activity was found in formula 4 (0 g herbal chili addition and the proportion of sucrose:glucose was 70:40) with an antioxidant activity value of 49.44%.

Keywords: Antioxidants; Chilli Herbs; Hard Candy